ДЕТАЛИЗИРОВАННЫЙ ОТЧЕТ ПО АУДИТУ

Наименование производства	
Дата проведения аудита	

Подраздел	№№	Требование	Оценка						Комментарии и наблюдения
			A	B	C	D	CR	NA	
1 Система качества и безопасности пищевых продуктов									
Управление качеством и безопасностью продуктов	1.1.1.	На предприятии есть сотрудник (-и), на которого (-ых) возложена ответственность за качество и безопасность выпускаемой продукции, имеющий (-ие) соответствующие компетентность и полномочия. Данный (-ые) сотрудник (-и) находится (-ятся) в прямом подчинении Руководству предприятия, представлено документальное подтверждение							
	1.1.2.	На предприятии назначено ответственное лицо, в чьи обязанности входит отслеживание изменений в законодательстве, нормативная и техническая документация актуальна и доступна для пользователей							
	1.1.3.	Сроки хранения документов и записей определены и соблюдаются. В местах использования имеются актуальные документы. Документы и записи поставлены под управление							
Управление рекламациями	1.2.1.	В организации разработана и внедрена документированная процедура по работе с рекламациями, сроки обработки рекламаций определены. Назначено ответственное лицо по работе с рекламациями							
	1.2.2.	Рекламации зафиксированы, проведено расследование причин, разработаны и выполнены корректирующие действия, оценена результативность предпринятых корректирующих действий							
2 Управление персоналом. Обучение									
Управление персоналом	2.1.1.	Требования к образованию и опыту работы персонала, выполняющего работу, которая влияет на безопасность и качество производимой продукции, документированы (например, в должностных инструкциях) и соблюдаются. Персонал ознакомлен, есть подписи							
	2.1.2.	Созданы производственные/рабочие/технологические инструкции для каждого этапа процесса производства, инструкции доступны для сотрудников. Персонал ознакомлен с утвержденными инструкциями и соблюдает определенные в них требования по специфике процесса							
Обучение	2.2.1	На предприятии разработаны программа и план обучения для всех сотрудников, в отношении требований по качеству и безопасности, критерии оценки эффективности обучения определены.							
	2.2.2	На предприятии ведутся записи по результатам обучения (дата проведения обучения, список участников, тема обучения, эффективность обучения, данные тренера). В том числе подтверждено обучение группы HACCP							
3 Личная гигиена									

Гигиена персонала, посетителей, подрядчиков	3.1.1.	Разработаны документированные требования к личной гигиене и поведению персонала, посетителей и подрядчиков, основанные на анализе опасностей. Требования включают как минимум следующие позиции: • прием душа (при наличии в требованиях по личной гигиены предприятия), мытье рук • прием пищи, жевание резинки • курение • ногти, украшения (включая пирсинг) и часы • действия в случае болезней, порезов и ссадин • волосы и борода, усы Персонал ознакомлен, есть подписи							
	3.1.2.	Требования по личной гигиене применяются ко всем посетителям и подрядчикам							
	3.1.3.	На предприятии документально назначено ответственное лицо, которое контролирует регулярное прохождение медицинских комиссий сотрудниками. Сотрудники имеют личные медицинские книжки (выборочная проверка не менее 3-х человек)							
	3.1.4.	Персонал ежедневно декларирует свое состояние здоровья и отсутствие контакта с заболевшими людьми (собственноручная подпись и т.п.), перед допуском на участки обращения с открытым продуктом проводится осмотр на предмет наличия поражений кожных покровов и т.п.							
Требования к спецодежде персонала, подрядчиков и посетителей	3.2.1.	Персонал, подрядчики и посетители, имеющие доступ в места, где осуществляется обработка продуктов и/или материалов, носят спецодежду							
	3.2.2.	Спецодежда чистая и в хорошем состоянии (не имеет дыр, прорех и т.д.). Спецодежда имеется в наличии в достаточном количестве для каждого сотрудника, количество комплектов спецодежды определяется спецификой предприятия. Спецобувь, используемая в производственных помещениях, полностью закрыта и изготовлена из неадсорбирующих материалов							
	3.2.3.	Спецодежда в зоне открытого продукта не несет риск загрязнения продуктов (отсутствие карманов выше талии, пуговиц, безворсовый материал, требуемая длина рукава и ворота)							
	3.2.4.	Обеспечена централизованная стирка спецодежды. Используемые средства для стирки пригодны для применения пищевой промышленности							
	3.2.5.	Волосы, борода и усы должны быть полностью защищены, если только результаты анализа опасностей не содержат иных указаний							
	3.2.6.	При использовании перчаток для контакта с продукцией, они должны быть чистыми и в хорошем состоянии. Разработаны требования по замене перчаток, перчатки предназначены для контакта с пищевыми продуктами (подтверждено документально)							
	3.2.7.	Разработаны требования по замене одноразовой спецодежды и средств защиты, сотрудники знают, в каких случаях необходимо их менять. Одежда и средства защиты целые, без прорезей, дыр, выполняют защитную функцию и не несут загрязнения в продукт							
	3.3.1	Обеспечено достаточное количество бытовых помещений (раздевалки, душевые, санузлы, сушилка для обуви, пункт питания, место для хранения и санобработки уборочного инвентаря). Помещения в удовлетворительном состоянии (пол, стены, потолок, двери и т.п.)							
	3.3.2.	Раздевалки организованы по типу санпропускника, исключено пересечение потоков персонала в верхней и спецодежде/спецобуви							

Санузлы , оборудование для гигиены персонала и помещения для работников. Столовые и места приема пищи	3.3.3.	Обеспечено раздельное хранение личной и спецодежды, предотвращающее перекрестное загрязнение (например, в индивидуальных шкафчиках/в разных помещениях и пр.), рабочий инвентарь в ящиках не хранится							
	3.3.4.	Личные вещи не проносятся на производство, в кабинетах на производстве отсутствуют сумки, зонты, личные вещи, посуда для приема пищи и т.п.							
	3.3.5.	Имеется достаточное количество оборудования для гигиены рук (на пунктах входа и в зоне производства, а так же в бытовых помещениях для персонала)							
	3.3.6.	Оборудование для гигиены рук обеспечено: • проточной холодной и горячей водой • жидким мылом • дезинфицирующим средством • одноразовыми полотенцами или сушилками Там, где необходимо, должно быть исключено открывание/закрывание руками. Раковины для гигиены рук отделены от раковин для мытья пищевых продуктов и пунктов для мойки оборудования/инвентаря							
	3.3.7.	Там, где необходимо установлены санпропускники/дезковрики таким образом, чтобы невозможно пройти на производственный участок, минуя его. Количество средств в санпропускнике/дезковриках контролируется, периодичность мойки дезковриков определена, ведутся записи. Используемые средства предназначены для данных целей (Если при оценке опасностей риски перекрестного микробиологического загрязнения не выявлены, то пункт оценивается NA)							
	3.3.8.	Санузлы обеспечены туалетной бумагой, средствами для мойки и дезинфекции рук, одноразовыми или электрическими полотенцами, к рукомойникам подведена горячая и холодная вода, оборудование (краны, унитазы и пр.) находятся в рабочем состоянии							
	3.3.9.	Санузлы не имеют непосредственного выхода в производственную зону, зону упаковки или зону хранения, оборудованы шлюзом							
	3.3.10.	Исключено посещение персоналом санузлов в спецодежде (наличие вешалок/крючков и предупредительных надписей, формат спецодежды)							
	3.3.11.	Столовые для персонала и зоны, предназначенные для хранения и приема пищи, должны быть расположены таким образом, чтобы минимизировать возможность перекрестного загрязнения производственной зоны							
	3.3.12.	Пища, принесенная сотрудниками извне, хранится и принимается только в специально отведенных для этого местах							
	3.3.13.	Введен и соблюдается запрет на посещение комнат приема пищи в спецодежде (наличие вешалок/крючков и предупредительных надписей, формат спецодежды)							
	3.3.14.	В случае наличия столовой обеспечено её должное функционирование (продукты промаркированы, не хранятся сверх срока, зоны приготовления разделены, инвентарь промаркирован, поддерживаются требуемые условия хранения). При отсутствии столовой, данный пункт чек-листа оценивается, как NA							
	3.3.15.	На предприятии определены места для курения, введен запрет на нахождение в таких местах в спецодежде							
4 Инфраструктура									
	4.1.1.	Территория производственной площадки, включая дворовую территорию, поддерживается в хорошем состоянии, растительность подстригается, отсутствуют скопления воды							

Размещение и внутренняя планировка	4.1.2.	Границы площадки четко обозначены. Доступ на площадку контролируется. Бродячие животные отсутствуют. Допускается наличие собак на территории предприятия, несущих охранную функцию, которые должны содержаться в специально обособленных местах, исключающих их свободное перемещение по территории, состояние здоровья их подтверждено паспортом							
	4.1.3.	Здания имеют прочную конструкцию, не представляющую угрозу безопасности производимой продукции							
	4.1.4.	Имеется утвержденный (подписанный) план производства с указанными потоками (движение персонала (внешние и внутренние потоки), сырья, ингредиентов, полуфабрикатов, готовой продукции, упаковочных материалов, отходов), пунктами входов и выходов							
	4.1.5.	Все потоки соответствуют утвержденному плану и исключают возможность перекрестного загрязнения (сырьевые участки и участки переработанной продукции изолированы друг от друга и т.п.). В случае невозможности разведения потоков в пространстве, потоки разведены во времени. Есть подтверждающие документы							
Стены и пол	4.2.1.	Стены и пол технологических участков выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, стойких к используемым чистящим веществам. Места соединения стен с полом и углы должны спроектированы так, чтобы облегчать процесс очистки							
Потолки	4.3.1	Потолки и расположенные над головой конструкции без признаков осыпания штукатурки, краски и других строительных материалов, нет следов плесени							
Окна	4.4.1.	Открывающиеся наружные окна, вентиляционные отверстия или вентиляторы (при их наличии) снабжены сеткой от насекомых							
Двери	4.5.1.	Двери производственных помещений должны выполнены из неабсорбирующих материалов							
	4.5.2.	Открывающиеся двери на улицу, когда они не используются, остаются закрытыми или снабжены экранами, отсутствуют щели							
Освещение	4.6.1.	Все светильники защищены и не допускают загрязнения материалов, продукции и оборудования в случае поломки (включая складские и бытовые помещения, из которых допускается перемещение персонала и материалов непосредственно в производственную зону)							
Воздух, вентиляция, газы	4.7.1.	Вентиляция обеспечивает отсутствие пара, пыли и запахов							
	4.7.2.	График обслуживания вентиляции/системы кондиционирования и замены фильтров, записи подтверждающие проведение работ представлены (в случае, если работы переданы на аутсорсинг - представлен договор, в котором регламентированы периодичность и перечень проводимых работ, представлены акты выполненных работ)							
	4.7.3.	Сжатый воздух, углекислый газ, азот и другие газовые системы, используемые в производстве и/или переработке не несут загрязнения в продукцию. Там где используют масляные компрессоры и есть вероятность вступления воздуха в контакт с продукцией используются пищевые масла (при отсутствии на предприятии газовых систем, данный пункт чек-листа оценивается, как NA)							
Водостоки и дренажные системы	4.8.1.	Дренажная система обеспечивает должный отвод воды, мест застоя воды на производстве нет. Отвод стоков идет в направлении от чистого участка к загрязненному. Канализационные лотки закрыты, отверстия для стока воды оборудованы канализационными трапами							
5 Техническое обслуживание									

	5.1.1.	Оборудование поддерживается в рабочем состоянии, поверхности оборудования не изношенные, разрушения поверхностей нет (коррозия, отслоение краски, расслоение кромки конвейеров и пр.)							
	5.1.2.	Поверхности, вступающие в контакт с продуктом, выполнены из материалов, разрешенных к контакту с пищевой продукцией							
	5.1.3.	Временные приспособления не несут риска безопасности пищевой продукции (например: самодельные столы, "переделка" оборудования" и т.п. Отсутствуют негигиеничные варианты креплений и ремонта: скотч, изолента, обмотка стрейч-пленкой, крепеж гайками и пр.). При отсутствии временных приспособлений, данный пункт чек-листа оценивается, как NA							
	5.1.4.	График обслуживания оборудования, технологические карты/инструкции или перечень проводимых работ при разных видах ремонта по каждой единице оборудования и записи, подтверждающие проведение работ представлены							
	5.1.5.	Техобслуживание проводится таким образом, чтобы не допустить рисков загрязнения продукции. Порядок проведения внеплановых работ (в случае необходимости экстренного ремонта без остановки производственного процесса в помещении), система контроля отсутствия посторонних предметов после ремонта, наличие емкостей для переноски мелких деталей и прочее документирован. Сотрудники, осуществляющие техобслуживание ознакомлены с требованиями под подпись, могут продемонстрировать знания							
	5.1.6.	Перечень оборудования (карта смазки) и используемые смазочные материалы представлен. В случае присутствия риска загрязнения продукта, все материалы, используемые для обслуживания и ремонта, пригодны для использования в пищевом производстве							
	5.1.7.	Компетентный персонал периодически проверяет оборудование, которое обнаруживает посторонние предметы (металлодетектор или рентгендетектор). В случае неисправности такого оборудования выполняются и регистрируются корректирующие действия. При отсутствии на предприятии данного вида оборудования, пункт чек-листа оценивается, как NA							
	5.1.8.	Фильтры и сита, используемые для обнаружения инородных предметов, регулярно осматриваются или производится их замена, ведутся записи. На момент аудита фильтра и сита целые							
	5.1.9.	Перечень/график поверки, включает все средства измерения, подлежащие поверке, маркировка на инструменте ясно обозначена, представлены свидетельства о поверке							
	5.1.10.	Ведутся записи по внутренней калибровке весового оборудования и измерительных приборов. Средства, используемые для калибровки - поверены. Периодичность калибровки регламентирована. Если на предприятии не осуществляется калибровка весового оборудования и измерительных приборов, то пункт чек-листа оценивается, как NA							
	5.1.11.	При необходимости использования бактерицидных ламп, стерилизаторов, ведется документированный учет времени работы. Если на предприятии данное оборудование не используется, то пункт чек-листа оценивается, как NA							
6 Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами									
	6.1.1.	Санитарная программа включает наименования объектов (помещения (бытовые, складские, производственные и вспомогательные), оборудование/инвентарь), подвергающихся очистке, лиц, ответственных за проведение очистки, используемые средства ,метод и частоту очистки							

Очистка помещений, оборудования и приборов	6.1.2.	Эффективность мер мойки и дезинфекции проверяется и регистрируется (журналы, протоколы, акты выполненных работ, (визуальная оценка, остаточное содержание средств, смывы))							
	6.1.3.	Предоставлены документы (СГР, декларации, инструкции и др.) подтверждающие возможность использования средств на пищевом производстве. Данные средства имеют четкую маркировку. Приготовленные растворы имеют соответствующую идентификацию, в том числе в диспенсерах							
	6.1.4.	Инструкции для использования моющих и дезинфицирующих средств доступны для персонала, ответственного за мойку и дезинфекцию, не противоречат рекомендациям изготовителя							
	6.1.5.	Уборочный инвентарь имеет четкую идентификацию, отсутствуют признаки износа, выпадения щетины. Инвентарь применяется согласно назначения. Обеспечено надлежащее хранение инвентаря							
	6.1.5.	Для проведения уборки объектов имеющих непосредственный контакт с продуктом не применяется уборочный инвентарь, способный нарушить целостность покрытия (металлические щетки, мочалки и т.п.)							
Борьба с вредителями	6.2.1.	Представлен актуальный договор с подрядной организацией на проведение работ по борьбе с вредителями, в котором четко определен объем предоставляемых услуг. Представлен список сотрудников подрядной организации, допущенных к проведению работ, их квалификация подтверждена. Назначен обученный сотрудник, в чьи обязанности входит управление мерами по борьбе с вредителями и/или работа с официальными специализированными подрядчиками. В случае если управление мерами по борьбе с вредителями осуществляется сотрудником предприятия, сотрудник имеет соответствующее обучение							
	6.2.2.	Разработана и внедрена документированная программа по борьбе с вредителями, в которой указаны: вредители, против которых она направлена, схема размещения ловушек, процедуры контроля и формы записей, идентификация и маркировка ловушек на участках. Имеется перечень химических веществ, утвержденных для использования в конкретных зонах предприятия.							
	6.2.3.	Программа по борьбе с вредителями отслеживается для проверки пригодности и эффективности. Присутствие вредителей (птиц, животных, грызунов, насекомых), а также следы их присутствия (помет, гнезда и пр.) указывает на неэффективность программы							
	6.2.4.	Детекторы и ловушки размещаются так, чтобы не допустить возможного загрязнения материалов, продукции или помещений. Они имеют прочную конструкцию, защищенную от несанкционного вскрытия, промаркированы и зафиксированы. Они подходят для конкретных вредителей, против которых ведется борьба. Во внутреннем периметре производственной зоны использование химикатов исключено							
	6.2.5.	Использование химикатов (родентициды, инсектициды и т. п.) документируется с указанием типа, количества и концентраций пестицидов, даты и места их применения, а также вида вредителей, против которого они использовались							
	6.2.6.	В производственных помещениях имеются инсектицидные лампы. Не допускается размещение инсектицидных ламп непосредственно над открытым сырьем, полуфабрикатами, продуктом и/или производственной линией, использование клеевых лент запрещено. Порядок и периодичность очистки инсектицидных ламп определены, ответственные лица назначены. Осуществляется контроль срока выработки ламп, их замена, ведутся записи. При отсутствии на предприятии инсектицидных ламп, пункт оценивается, как NA							

Управление и вывоз отходов	6.3.1.	На территории предприятия отходы производства не скапливаются, своевременно вывозятся. Представлены договора на вывоз ТБО, утилизацию биоотходов, акты выполненных работ							
	6.3.2.	Контейнеры для отходов должны быть четко маркированы с указанием их назначения, размещены в определенных для этой цели местах, изготовлены из непроницаемого материала, поддающегося санитарной обработке, остаются закрытыми, когда они не используются, должны запираться на замок там, если отходы представляют опасность для продукции							
	6.3.3.	Требования к упаковочному материалу, который подлежит утилизации, документированы							
	6.3.4.	Обеспечена невозможность применения упаковочного материала вновь. При отсутствии упаковочного материала, который подлежит утилизации, пункт оценивается как NA							
	6.3.5.	Не допускается накопление отходов в производственных цехах, на участках погрузки-разгрузки или хранения продуктов питания. Частота удаления отходов контролируется							
7 Хранение, транспортировка									
Хранение сырья, ингредиентов, готовой продукции, упаковочных материалов и непищевых химикатов	7.1.1.	Помещения, используемые для хранения ингредиентов, упаковки и продукции, обеспечивают защиту от пыли, конденсации, стоков, отбросов и прочих источников загрязнения, нет захламлений. Складские зоны обеспечивают разделение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. На участках хранения сырья, ингредиентов и готовой продукции не используются работающие на бензине, газу или дизельном топливе вилочные погрузчики							
	7.1.2.	Складские помещения обеспечивают требуемые условия и параметры хранения. Ведутся записи по мониторингу температуры и влажности							
	7.1.3.	Все материалы и готовая продукция хранятся на некотором возвышении от пола, между материалами и стенами, между штабелями имеются интервалы, достаточные для проведения инспекций и борьбы с вредителями							
	7.1.4.	На складе, при хранении отсутствует сырье, ингредиенты, готовая продукция и упаковочные материалы с истекшим сроком годности							
	7.1.5.	Для хранения моющих средств, химикатов и прочих опасных веществ выделен отдельный безопасный складской участок, запирающийся на замок							
	7.1.6.	Зона для хранения несоответствующей продукции и продукция, хранящаяся в этой зоне, имеют четкую идентификацию							
	7.1.7.	Определены и соблюдаются системы обновления товарных запасов FIFO (первый вошел - первый вышел) / FEFO (первый истекает - первый выходит)							
Транспортные средства и контейнеры	7.2.1.	Перед погрузкой проверяется санитарное состояние транспортных средств (отсутствие посторонних запахов и предметов, вредителей, плесени, целостность пола), представлены подтверждающие записи. Работники осведомлены и могут продемонстрировать знания. Ведется контроль за наличием мед. книжек у водителей и наличием отметки о проведении санобработки транспортного средства							
	7.2.2.	Перед погрузкой проверяется и регистрируется температура в транспортном средстве. А также обеспечивается поддержание и регистрация требуемой температуры в течение транспортировки (например, при помощи самописцев регистраторов)							
8 НАССР									

НАССР	8.1.1.	На предприятии создана группа НАССР, сформированная из специалистов, в совокупности обладающих знаниями, необходимыми для должной оценки рисков (технология, техника, метрология, химия и прочее)							
	8.1.2.	Разработаны подробные технологические схемы/блок-схемы для каждого продукта или группы продукции. Схема должна отражать все процессы подготовки, технологической обработки, упаковывания и хранения. Точность технологических схем/блок-схем должна быть подтверждена							
	8.1.3.	Проведен анализ опасностей: физические, химические (в т.ч. аллергены), микробиологические опасности определены и оценены связанные с ними риски							
	8.1.4.	Определены Критические Контрольные Точки (ККТ), установлены пределы для каждой ККТ. Установлена система мониторинга для каждой ККТ. Записи по мониторингу ведутся в полном объеме. Отчеты мониторинга сохраняются, срок хранения - не менее срока годности готового продукта. Представлено подтверждение валидации выбранных мер контроля							
	8.1.5.	Определены Корректирующие действия для каждой ККТ. Если по результатам мониторинга выявлен выход за критические пределы, предприняты и задокументированы соответствующие корректирующие действия							
9 Процесс производства									
Входной контроль	9.1.1.	Разработаны внутренние требования (описания) на все сырье, ингредиенты и упаковочные материалы, контактирующие с пищевой продукцией. Описания содержат: показатели качества и безопасности, состав сложных ингредиентов, способы упаковки, условия хранения и срок годности							
	9.1.2.	На поступающие сырье, ингредиенты и упаковочный материал имеется пакет сопроводительной документации, подтверждающий качество и безопасность продукции. Выборочный контроль не менее 3-х партий							
	9.1.3.	Входной контроль осуществляется с ведением записей (сырье, ингредиенты и упаковочные материалы), определены критерии приемки и отказа, допустимые отклонения							
	9.1.4.	Сырье, ингредиенты и упаковочные материалы при поступлении идентифицируется (маркируются) надлежащим образом с указанием партии/лота							
Лабораторные испытания	9.2.1.	На предприятии есть лаборатория (химическая / микробиологическая - лицензирована), которая обеспечивает компетентный постоянный контроль производственных процессов, сырья и готовой продукции (в случае отсутствия лаборатории пункт оценивается, как NA)							
	9.2.2.	Микробиологическая лаборатория не имеет прямого выхода на производственные участки (в случае отсутствия лаборатории пункт оценивается, как NA)							
	9.2.3.	Исследования проводятся в соответствующих условиях (температура, влажность), записи ведутся. Измерительное оборудование поверено, отсутствуют просроченные реактивы, используемые химические средства хранятся в соответствующих условиях. При использовании дистиллированной воды (проведение испытаний, использование в психрометрах и т.п.) есть свидетельства о соответствии воды установленным требованиям (ГОСТ 6709)							
	9.2.4.	Персонал, проводящий исследования, квалифицирован соответствующим образом и компетентен для проведения требуемых исследований							

	9.2.5.	В случае отсутствия лаборатории, на производстве имеются договора со сторонними аккредитованными испытательными центрами							
Контроль процесса производства	9.3.1.	Имеется программа производственного контроля, утвержденная руководством предприятия, включает в себя периодический лабораторный контроль: сырья, материалов, готовой продукции, воды, микробиологический контроль воздуха, смывов и т.п., составленная в полном объеме, в соответствии с установленными нормативными документами							
	9.3.2.	Периодичность и полнота исследований соответствует разработанной ППК, имеются подтверждающие записи и протоколы, обеспечена их сохранность в установленные предприятием сроки							
	9.3.3.	Рецептуры разработаны на весь ассортимент производимой продукции, утверждены ответственными лицами. В процессе производства контролируется соблюдение актуальных рецептур. Рецептуры находятся в доступе у персонала							
	9.3.4.	Параметры ведения технологического процесса определены в технологической инструкции, фактически параметры соблюдаются, в том числе температура воздуха на производственных участках (если регламентирована), представлены подтверждающие записи							
	9.3.5.	Продукция, подлежащая вторичной переработке, хранится и используется таким образом, чтобы обеспечивались ее безопасность, качество и прослеживаемость. Продукция, подлежащая переработке, должна иметь четкое обозначение и (или) четкую маркировку. Установлено количество, вид и условия добавления, стадия и способ добавления (при отсутствии продукции, подлежащей вторичной переработке, данный пункт чек-листа оценивается, как NA)							
Контроль готовой продукции	9.4.1.	В организации имеются действующие декларации, сертификаты, свидетельства о государственной регистрации, необходимые для выпуска продукции и протоколы, на основании, которых они получены (включая протоколы на сроки годности)							
	9.4.2.	Контроль соответствия массы нетто/объема определяется в каждой партии продукта, есть инструкции, записи по контролю ведутся							
	9.4.3.	Состояние упаковки (внешний вид, герметичность, наличие вакуума, чистота и т.п.), информация, выносимая на упаковку, в том числе указание состава продукта контролируется и отвечает требованиям							
	9.4.4.	Проводятся регулярные внутренние органолептические тесты готовой продукции на предмет соответствия требованиям НД и спецификаций, результаты документированы							
	9.4.5.	Разработаны описания (спецификации) на весь выпускаемый ассортимент. Описания (спецификации) содержат: наименование продукта, состав, показатели, относящиеся к безопасности пищевых продуктов (физические, химические и микробиологические показатели), упаковка, срок годности, условия хранения, способ обработки/приготовления, определено запланированное использование продукта							
Аллергены и ГМО	9.5.1.	На предприятии документирована и внедрена (продукция защищена от случайного перекрестного контакта с аллергенами санитарными мерами, сменой производственных линий и/или заданием технологического маршрута для продукции) программа управления аллергенами							
	9.5.2.	Аллергены, присутствующие в продукции, заявлены. Сведения о наличии и/или возможном наличии аллергена содержатся на этикетке							

	9.5.3.	Для продукции растительного происхождения и/или содержащие сырье растительного происхождения, действуют процедуры, позволяющие идентифицировать продукты, которые состоят из ГМО, содержат ГМО или изготовлены из ГМО, включая пищевые ингредиенты, а также пищевые и вкусовые добавки, пункт оценивается при наличии на маркировке продукции, сырья и ингредиентов информации без ГМО (в случае отсутствия оценивается как NA)							
Меры по предотвращению загрязнения инородными предметами (металл, стекло, дерево)	9.6.1.	Разработана и внедрена программа управления бьющимися и хрупкими предметами. Разработана программа, описывающая меры, которые будут приняты в случае разбивания стекла, включая упаковку стекла и подобного материала							
	9.6.2.	Осуществляется контроль целостности используемых металлических предметов (ножи, режущие части оборудования, иглы и т.п.), ведутся записи. На участках с открытыми продуктами запрещено использование скоб для степлеров, скрепок для бумаги, канцелярских кнопок							
	9.6.3.	На участках с открытыми продуктами запрещено использовать деревянные материалы, если невозможно обойтись без использования деревянных материалов, их состояние контролируется (отсутствие повреждений/щепок, которые могут стать источником загрязнения продуктов), ведутся записи, определен ответственный							
	9.6.4.	Все объекты стеклянного или подобного материала перечислены в перечне, включая их точное месторасположение. Мониторинг таких объектов выполняется регулярно и регистрируется. Все случаи разрушения бьющихся и хрупких предметов документированы, все предметы целые, отсутствуют сколы, трещины и т.п.							
10 Управление несоответствующей продукцией, внутренние аудиты, корректирующие действия									
Прослеживаемость	10.1.1.	Система прослеживаемости обеспечивает прослеживание в обоих направления производственного потока (от готовых продуктов к сырьевым и упаковочным материалам, и наоборот), в том числе учитывая продукцию вторичной переработки (при ее использовании), включая количественную проверку и вмещает в себя все записи и документы, относящиеся к процессу производства и дистрибьюции							
	10.1.2.	Обеспечена четкая идентификация растаренных сырья, ингредиентов, полуфабрикатов и упаковочных материалов на производстве (ярлыки, метки, штрих-коды и пр.), не идентифицированная продукция и материалы отсутствуют							
	10.1.3.	Маркировка готовых продуктов происходит, когда продукт непосредственно упаковывается. Если надо маркировать продукты позже, то все партии на хранении имеют временную идентификацию							
	10.1.4.	Доступна библиотека образцов. Условия хранения образцов соответствуют требуемым, ведутся записи (требование является обязательным для производителей продукции СТМ (при первичном аудите, если производство продукции СТМ не осуществляется, пункт может быть оценен, как NA), в случае отсутствия библиотеки образцов для продукции основного ассортимента, пункт оценивается как NA)							
Внутренние аудиты	10.2.1.	Внутренние аудиты проводятся во всех подразделениях в соответствии с программой/графиком не реже 1 раза в год							
	10.2.2.	Аудиторы компетентны и независимы от проверяемого подразделения							
	10.2.3.	В представленных отчетах по внутренним аудитам, задокументированы выявленные несоответствия и корректирующие действия, определены сроки устранения. Выполнение корректирующих действий проверено и оценена их результативность							

Управление несоответствующими продуктами	10.3.1.	Разработана и внедрена документированная процедура управления всем несоответствующим сырьем, упаковочными материалами, полуфабрикатами и готовыми продуктами							
Изъятие и отзыв продукта	10.4.1.	Разработана и внедрена документированная процедура изъятия/отзыва продукции, обеспечивающая идентификацию и удаление несоответствующей продукции из всех необходимых звеньев логистической цепочки, включает распределение ответственностей и периодичность проведения тренировочного отзыва. Имеется актуальный список контактов ключевых клиентов и компетентных органов для оперативного оповещения в случае изъятия и отзыва продукта							
	10.4.2.	Проводятся регулярные тренировочные отзывы для оценки эффективности процедуры							

Наименование производства	
Дата проведения аудита	

Результаты проверки

№	Наименование раздела	Количество пунктов	A	B	C	D	CR	NA	Итого оценено пунктов	Итого баллов	Максимальное количество баллов	% выполнения	Коэффициент весомости
			25	15	5	0	-30						
1	**Система качества и безопасности пищевых продуктов**	5	0	0	0	0	0	0	0	0	125	0%	0,05
2	**Управление персоналом. Обучение**	4	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0%	0,05
3	**Личная гигиена**	26	0	0	0	0	0	0	0	0	650	0%	0,16
4	**Инфраструктура**	15	0	0	0	0	0	0	0	0	375	0%	0,10
5	**Техническое обслуживание**	11	0	0	0	0	0	0	0	0	275	0%	0,07
6	**Санитарная обработка, борьба с вредителями, управление отходами**	17	0	0	0	0	0	0	0	0	425	0%	0,16
7	**Хранение, транспортировка**	9	0	0	0	0	0	0	0	0	225	0%	0,09
8	**НАССР**	5	0	0	0	0	0	0	0	0	125	0%	0,07
9	**Процесс производства**	26	0	0	0	0	0	0	0	0	650	0%	0,16
10	**Управление несоответствующей продукцией, внутренние аудиты, корректирующие действия**	10	0	0	0	0	0	0	0	0	250	0%	0,09
	Общее число баллов, которое может быть присвоено за одну проверку	128								0	3200	0,00%	1

Оценка

A	Полное соответствие требованиям					25 баллов
B	Почти полное соответствие требованиям					15 баллов
C	Только небольшая часть требований выполнена					5 баллов
D	Требование не выполнено					0 баллов
Cr	Критическое требование не соблюдено					- 30 баллов
NA	Требование не применимо					не учитывается

Итого баллов за аудит	0	Категория
% выполнения аудита с учетом весовых коэф.	0,00%	D

Общая оценка предприятия по КАТЕГОРИЯМ

A	Предприятие отвечает требованиям стандартов качества. Повторный аудит только в случае рекламаций, но не реже 1 раза в 3 года	от 80% до 100%
B	Выявлены незначительные отклонения требований стандартов качества. Плановый аудит в случае рекламаций, но не реже 1 раза в 2 года	от 70% до 79,99%
C	Потенциальный риск с качеством и безопасностью продукции. Плановый аудит не реже 1 раза в год	от 50,01% до 69,99%
D	Высокая степень риска, выявление критических несоответствий по качеству и безопасности производимой продукции. Предприятие не допускается к поставкам. Повторный аудит возможен не ранее чем через 3 месяца.	50 % и менее